



COMPOSIZIONE

Biscuit cacao
Strato di PRALIN DELICRISP CLASSIC
Composta pere e zenzero
Bavarese al caramel oro
Glassa COLORGLAZE COLOR ZUCCA ● 900 g ● 80 g ● 20 g
Decorazioni Dobra

BISCUIT CACAO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC	gr 500
Uova intere	gr 600
LEVOSUCROL	gr 50

PROCEDIMENTO

Mixare tutti gli ingredienti in una caraffa.
Colare in un tappetino in silicone con bordi e cuocere per 5-6 minuti a 220°C.

COMPOSTA PERE E ZENZERO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA	gr 200
Acqua	gr 40
LILLY NEUTRO	gr 40
Zenzero fresco	gr 1

PROCEDIMENTO

Miscelare LILLY NEUTRO nell'acqua tiepida ed aggiungere al FRUTTIDOR PERA.
Aromatizzare con lo zenzero.

BAVARESE AL CAMEL ORO

INGREDIENTI

SINFONIA CAMEL ORO

Tuorli	gr 20
Zucchero	gr 13
Latte	gr 65
Panna 35% M.G.	gr 75
LILLY NEUTRO	gr 40
Panna semi montata	gr 225

PROCEDIMENTO

Bollire il latte e la panna.

Nel frattempo, mescolare i tuorli con lo zucchero e realizzare una crema inglese.

Versarla sul cioccolato e mixare bene con un mixer a immersione.

Semi montare la panna con il LILLY NEUTRO ed alleggerire il composto.

COMPOSIZIONE FINALE

Congelare la composta in una mezza sfera in silicone. Dressare la bavarese nello stampo (fino a metà), adagiarsi l'inserto al centro e raffreddare. Chiudere lo stampo prima con la bavarese e successivamente con il biscuit croccante. Glassare con COLORGLAZE COLOR ZUCCA e decorare con decorazioni Doblà.

